

MOKKA KANNE ZUBEREITUNG

Die Mokka-Kanne ist der Klassiker in der italienischen Küche. Sie liefert kräftigen Kaffee.

Gleichzeitig ist die Mokka-Kanne aber auch bekannt für bitteren Kaffee. Mit unserer Anleitung lässt sich dies aber vermeiden!

Kaffee-Tipps für die Mokka-Kanne:

Suchan - Bologna

Gori - Limu Äthiopien

Fürth - Jagong Indonesien

Fakten-Überblick

Kaffeetrichter mit fein gemahltem Kaffee füllen

Heißes Wasser bis unter Überdruckventil

Von Platte nehmen sobald aufgeschäumt

KAFFEE MIT DER MOKKA KANNE - SCHRITT FÜR SCHRITT



1 Wasser vorheizen und einfüllen

Der wichtigste Punkt, um bitteren Kaffee zu vermeiden ist gleich der Start: Füllen Sie bereits heißes Wasser ein. Dies reduziert die Aufkochdauer und somit auch die Wahrscheinlichkeit, dass Kaffee anbrennt.



2 Trichter mit frisch gemahlten Kaffee füllen

Füllen Sie den Trichter eben voll mit Kaffeemehl. Das Mehl soll gleichmäßig verteilt sein. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich das Wasser den schnellsten Weg sucht und nur ein Teil des Aromas extrahiert. Komprimieren Sie aber den Kaffee nicht! Der Wasserdampf kommt ansonsten nicht schnell genug durch.



3 Auf Platte stellen

Der Mokka-Kocher kommt nun auf die Platte. Optimalerweise verwenden Sie einen Gas-Kocher oder eine Induktions-Platte mit mittelhoher Hitze. Alternativ auf jede andere Platte mit höchster Hitzeneinstellung. Ziel ist es, die Extraktion möglichst kurz zu gestalten. Beobachten Sie den Kaffee, wie er nach oben strömt. Nehmen Sie die Kanne von der Platte, sobald der Kaffee weiß zu schäumen beginnt oder die Mokka-Kanne zu pfeifen beginnt.



4 Sofort servieren und genießen

Gießen Sie den Kaffee sofort in die Tasse. Ziel ist, dass der Kaffee nicht weiter erhitzt, verbrennt und bitter wird. Alternativ können Sie die Mokka-Kanne auch direkt unter kaltes Wasser halten bis sie abgekühlt ist. Dann kann der Kaffee auch ohne Probleme in der Kanne bleiben